Kneten, rühren, schnitzeln, pürieren und mixen mit Bosch.

Schön, dass man heute in der eigenen Küche die Arbeit ganz einfach delegieren kann.

1951 begann das moderne Küchenzeitalter – Bosch brachte seine erste elektrische Küchenmaschine, die „Neuzeit I“ heraus. Jetzt haben wir wieder einen Meilenstein gesetzt – mit der **MUM 86** professional, die mit **1600 Watt die stärkste Küchenmaschine der Welt** ist und die MUM 8-Reihe komplettiert. Zu dem einzigartigen Küchenmaschinen-Programm von Bosch, das alle Speisezubereitungs-Aufgaben professioneller, schneller und perfekt erledigt, gehört außerdem die kleinere, bewährte **MUM 4** ProfiMixx, die ebenfalls mit dem genialen Multifunktionsarm arbeitet und viel Leistung fürs Geld bietet. Dritte Maschine im Bunde ist die **neue MUM 6** universal plus mit Bodenantrieb – die jüngste Generation der legendären MUM 6, die über Jahrzehnte Küchengeschichte schrieb.

Küchenmaschinen für jede Haushalts-Anforderung.

Für kleine Mengen	Für mittlere Mengen	Für große Mengen
MUM 4	**MUM 4, MUM 6**	**MUM 6**
MUM 8	**MUM 8**	**MUM 8**

Küchenmaschine MUM 86 professional.

Die stärkste Küchenmaschine, die jemals auf der Welt gebaut wurde.

Unglaublich stark.

Mit der MUM 86 professional stellt Bosch seine Führungsrolle im Bereich Hausgerätetechnik eindrucksvoll unter Beweis. Unter dem eleganten Aludruckguss-Gehäuse steckt kompromisslose Hightech. Der Motor der MUM 86 ist mit 1600 Watt das kraftvollste Küchenmaschinenaggregat der Welt – die MUM 8400 bietet satte 1400 Watt. Sieben optimal abgestufte Schaltstufen garantieren perfekte Verarbeitung.

Die Faszination der Technik.

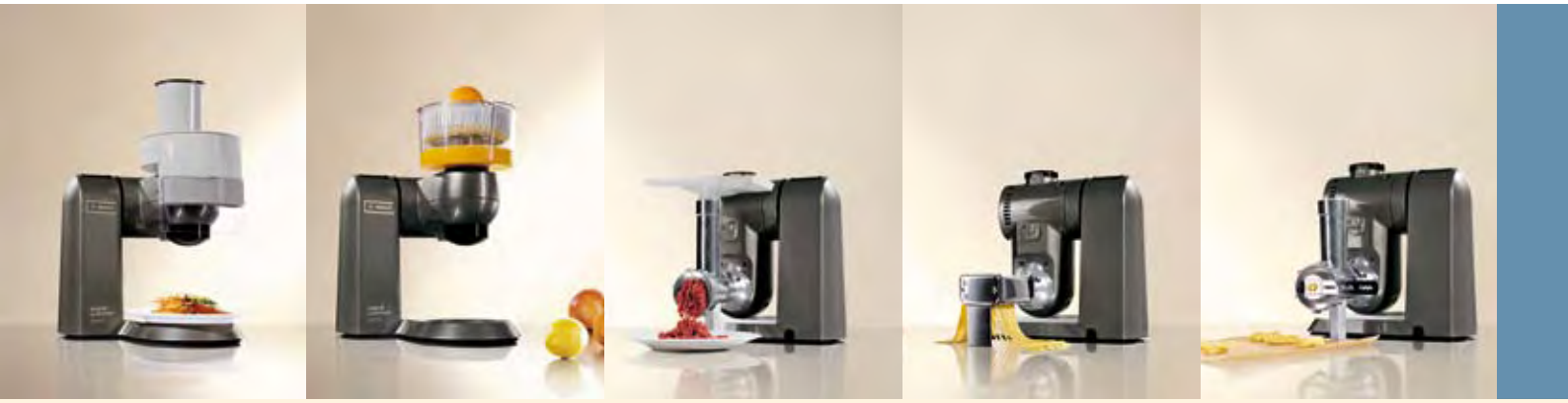
Ein Highlight der MUM 86 professional ist ihre Kraft – ein anderes ihr innovatives, dynamisches Planetengetriebe mit Profi-Technik multi motion drive. Knethaken, Rühr- und Schneebesen drehen nicht starr, sondern in elliptischen Bahnen in drei Richtungen und schwingen gleichzeitig um die Mittelachse. Das garantiert Spitzenergebnisse: Der Teig wird vollständig von der Schüsselwand abgenommen und optimal verarbeitet. Selbstverständlich sind Rührschüssel, Knethaken, Rühr- und Schneebesen ebenfalls vom Feinsten – aus hochwertigem Edelstahl, das heißt lebensmittelecht, geschmacksneutral, pflegeleicht und extrem langlebig.

Schön und unerreicht sicher.

Die MUM 86 professional ist ein Design-Objekt; ein Blickfang in jeder Küche. Das elegante Aludruckguss-Gehäuse ist Ästhetik pur und fasst sich so an, wie die Maschine gebaut ist: kraftvoll und hochwertig. Absoluter Qualitätsanspruch auch bei jedem Detail – von den Tasten und Schaltern bis zum mit Abstand höchsten Sicherheitskonzept. Alle drei Antriebe mit Abdeckung, Sicherheits-Drehverschlüssen bei Zubehörteilen, Safety-Lock-Arretierung für die Rührschüssel. Und noch ein Highlight, das man woanders vergeblich sucht: Gegen lästigen Kabelsalat hat die MUM 86 eine Kabelaufrollautomatik.

Küchenmaschinen MUM 8 professional.

Ihre Stärken sind Kraft, Professionalität und Vielseitigkeit.



Für kulinarische Höhenflüge.

Mit der Grundausrüstung und dem Profi-Sonderzubehör der Küchenmaschinen-Reihe MUM 8 sind dem Speiseplan keine Grenzen mehr gesetzt. Der elegante Mixer – aus Glas mit 1,75 Liter oder robustem Kunststoff mit 1,5 Liter Fassungsvermögen – arbeitet fein, gleichmäßig und crusht sogar Eiswürfel. Dem Durchlaufschnitzler liegen Schneide-, Raspel- und Reibscheibe als Zubehör bei, dazu sind Scheiben für Asia-Gemüse, Hartkäse, Pommes frites oder Rösti und Kartoffelpuffer erhältlich. Und der Multi-Mixer zerkleinert mit seinem Schlagmesser und verschiedenen Einsatzscheiben aus Edelstahl alles – von Obst und Gemüse über Nüsse und Schokolade bis zu Eiswürfeln. Natürlich sind alle Teile der Geräte spülmaschinenfest. Wie immer bei Bosch.

Gesunde Qualität? Bitte sehr!

Schöner kann man Vitamine nicht tanken: Mit der Zitruspresse, die auf den Antriebsarm der Profi-Küchenmaschine aufgesetzt wird, holt man ohne Kraftanstrengung das Beste aus Orangen, Zitronen oder Grapefruits. Die Getreidemühle mahlt schonend und doppelt fein alle Getreidesorten und Ölsaaten außer Mais – und füllt das frisch gemahlene Mehl ohne Nährstoffverlust direkt in die Rührschüssel. Dort kann aus diesem gesunden Mehl zum Beispiel ein köstlicher Nudelteig bereitet werden, den die Profi-Pastavorsätze dann ganz bequem in die richtige Form bringen.

Selbst gemacht schmeckt besser.

Wenn man alles selbst macht, weiß man, was man hat. Mit der MUM 8 professional ist Do-it-yourself einfacher denn je. Faschiertes lässt sich aus selbst gewählten Zutaten bereiten: Der Fleischwolf, auf den selbst Profiköche neidisch blicken, verarbeitet jede Menge mit höchster Sorgfalt. Er zerreißt die Fasern nicht, sondern schneidet sie mit einem scharfen Edelstahlmesser fein. Aber der Fleischwolf kann mit seinen Spezialvorsätzen noch viel mehr:
z. B. hausgemachtes Paniermehl mit dem Reibevorsatz, Weihnachtskekse mit dem Spritzgebäckvorsatz und mit dem Fruchtpressenvorsatz köstliche Marmeladen, fruchtige Chutneys und raffinierte Pastasaucen.